

HONORIN VICTOIRE

Petite
Encyclopédie
du Feu
de Bois

ou

*L'Art de cuisiner
comme autrefois*

JC Lattès

17, rue Jacob - 75006 Paris

Illustrations des techniques et des ustensiles : Pascale Etchecopar

Conception : Bleu T

ISBN : 978-2-7096-2675-0

© 2007, éditions Jean-Claude Lattès

À Bruno Clément & Agnès Ricard
qui savent plus que quiconque
ce que sont flammes et chaleur.

« Le feu de bois est peut-être le seul fil tenu
qui nous lie encore aux premiers temps sauvages
où les hommes se faisaient la guerre
pour un brandon. »

J.-P. CHABROL, *Les Mille et une veillées*,
Éd. Robert Laffont, 1997.

Le fol attrait du feu

... Quatre bouts de bois, deux « pignes », et je me suis laissé faire. J'ai tenté l'allumette ; puis, avec mon « bouffadou » j'ai sublimé la flamme. Elle s'est mise à danser pour moi, sur deux brindilles de pin d'Alep et une bûchette de rouvre.

J'ai connu ce moment de mystère au bord de l'âtre, ô douce odeur de cendres tièdes, de bois chauffés, de résine qui grille et de braises charbonnant. J'ai senti sa brûlante caresse s'échapper du brasier, ses fumerolles en volutes rouler sous le manteau, puis s'envoler échevelées et s'enrouler autour des chaînes supportant un chaudron ventru. Elles montent en spirale dans le conduit, pour un peu... ah ! le sale temps ; et pour beaucoup viennent inonder le plafond.

Mes yeux se sont piqués de larmes, et ma gorge de toux, mais qu'importe ; ce qui anime à présent le foyer est un enchantement, une alchimie ardente qui me laisse contemplatif.

Voici le grand spectacle du feu éventrant le bûcher en une féerie d'escarbilles et de tisons flamboyants. Des ombres brunes qui dansent sur des souvenirs enfouis, des lumières qui réveillent en ma mémoire heurs et malheurs de jadis ; légendes du passé, que des trouvères ou des troubadours, antan, contaient en musique, de maison en maison. J'ai connu ces moments fabuleux, au « cantou » ; quand deux vieilles murmurent en secret la recette d'un onguent ; un papé tirant à grande pompée sur sa bouffarde, les yeux mi-clos ; des enfants qui lancent une toupie, un chat qui ronronne et les douces senteurs d'un rôti sur sa broche, un miel de sauce, un bouillon fumant.

AVANT-PROPOS

Je peux imaginer, tandis qu'une flamme rousse mordue de bleu danse sur deux bûches de fayard couchées dans l'âtre, ce qu'a pu ressentir le premier homme qui domestiqua le feu.

Sûrement, une sorte de fascination mêlée de peur ; un état paradoxal entre la conscience de détenir une puissance prodigieuse et la crainte de ne pas savoir comment la maîtriser.

Il y a quelques millions d'années, les seuls feux que connaissait notre planète étaient issus de réactions naturelles : la foudre tombant du ciel, ou le magma en fusion remontant des entrailles de la Terre. Des événements apocalyptiques, qui étaient seuls responsables des grands incendies qui ravageaient, régulièrement, savanes et forêts.

C'est en observant, apeurés, ces cataclysmes prodigieux, que les hommes comprirent la mécanique du feu. Ce fut là un vrai pas de géant pour l'humanité. Presque tout ce qui allait être inventé par la suite tint de la maîtrise du feu.

Quant à savoir où naquit et qui apprivoisa la première flamme, cela demeure encore une énigme. Nous pouvons considérer que cet homme-là était un bien plus grand inventeur encore que ne le furent, plus tard, Alfred Nobel, Pierre et Marie Curie, Samuel Cohen ou Andréï Sakharov... !

Une fois intégré dans le quotidien des hommes, leurs habitudes et leurs coutumes, nonobstant son expression destructrice, le feu allait peu à peu devenir un art de vivre. Un art et un objet de culte – divinités olympiennes, Vesta n'était-elle pas la déesse chargée de veiller sur le foyer ? Symbole de la puissance de Dieu, le feu fut de tout temps, et encore de nos jours, considéré comme un élément purificateur.

D'autres civilisations ont choisi cet élément comme l'image de Dieu et parfois du Diable sur terre.

Dans sa domestication la plus noble, celle de servir les hommes, il impose une adaptation quasi innée aux aléas fantasques des flammes, une sensibilité intuitive qui se doit d'être en osmose avec sa force, mais aussi une imagination ordonnée autour d'une gestuelle presque cérémonielle.

FEU

De fou, dans la linguistique populaire au IX^e siècle. Retrouvé dans le Cantilène de Sainte Eulalie du X^e. Fou que l'on retrouve pour désigner le hêtre. Puis feu dans La Chanson de Roland. La version de 1268. Du latin ignis jusque sous l'Empire, remplacé par focus, feu et par extension foyer.

Dégagement simultané de chaleur, de lumière et de flamme produit par la combustion vive de certain corps.

Le feu naît d'une réaction chimico-physique. Des particules de gaz, de l'oxygène, et le contact violent entre deux éléments minéraux ou métalliques denses (Silex, fer par exemple), ou deux masses chargées d'ions (Positifs et négatifs) mises en contact, ou, plus artisanal encore, un échauffement par frottement intense.

Pour vivre, la flamme obéira à d'autres paramètres : l'alimentation régulière du brasier avec des matières inflammables (papier, bois, charbon, liquides oléiques ou alcoolisés) et surtout une source d'oxygène intarissable, l'air. Il n'y a pas de feu possible sans oxygène.

Lumière, chaleur, flamme protectrice ou purificatrice, le feu s'est inscrit dans les gènes de l'homme comme une marque immarcescible et sacrée.

Le progrès, les modes, les mœurs n'altéreront jamais, dans l'inconscient des humains, cette passion pour la magie des flammes.

La nature même de l'homme a mué par le seul pouvoir du feu. La transformation de son régime alimentaire (la cuisson), le confort de son habitat (le chauffage), les moyens de locomotion (machine à vapeur, montgolfière) et de la communication ont changé grâce au feu.

Les entours du foyer demeurent toujours l'endroit le plus convivial où se sont transmis de génération en génération le savoir et les traditions.

Des bûches incandescentes qui crachent leurs escarbilles, des flammes multicolores qui s'expriment, des fumées qui volent, des senteurs qui se propagent autour de l'âtre, et cette douce chaleur toute de souplesse qui enivre ; autant d'impressions attachées à la mémoire universelle de l'humanité, et des rêveries au coin du feu.

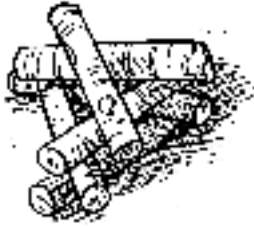
Ce qui est purement factice pour la connaissance objective, reste donc profondément réel et actif pour les rêveries inconscientes. Le rêve est plus fort que l'expérience.

Gaston Bachelard, *La Psychanalyse du feu*, Gallimard, 1937.

Loin d'en avoir percé tous les mystères, je vais essayer, tout au long de cet ouvrage, de vous faire partager l'ensemble des connaissances nécessaires pour maîtriser un peu mieux cet élément aussi capricieux que convivial, aussi meurtrier que précieux, avec pour dessein principal... Tout l'art de cuire comme autrefois.

CHAPITRE

1



Autour du feu de bois

La forêt

Les outils du bûcheron

La cave à bois

Les habitats du feu et les bûchers

Les ustensiles pour cuisiner

ATTENTION ! FORÊTS

En France, 74 % de la surface totale des forêts appartiennent au domaine privé, et 26 % (communale 16 % et domaniale 10 %) sont gérés par l'O.N.F. (Office national des forêts).

Deux chiffres montrent combien la gestion des espaces verts est primordiale. 44 millions d'hectares de forêt couvraient la France, quelque 5 000 ans avant J.-C. ; il en restait seulement 10 millions en 1880. Elle est aujourd'hui de 17 millions d'hectares (*Statistique de l'an 2000*). Malgré ce léger redressement, on se doit de rester vigilant.

Durant des centaines de milliers d'années les hommes, pour diverses raisons, ont utilisé le bois. Les forêts étaient nettoyées des branches mortes, des éléments malades, tombés, ou couchés par les tempêtes. Des arbres étaient abattus pour se chauffer ou cuisiner, et surtout pour construire huttes et maisons. On coupait alors les plus vieux sujets pour permettre aux plus jeunes poussant en dessous de s'épanouir. L'écosystème était une réalité innée. Cependant le parc forestier s'est amenuisé.

En maintenant un équilibre entre les essences, par une gestion appropriée, en reboisant les espaces déficitaires et en prenant soin efficacement de ce capital nature, le parc forestier français restera en bon état, et les hommes pourront continuer à y puiser leur matière première, « oxygène » et matériau.

Quelques dates importantes

- 1219, Philippe Auguste régleme les coupes de bois dans les forêts de la couronne.
- 1346, un code forestier royal est décrété par Philippe VI de Valois.
- 1669, Colbert, par une ordonnance sur la mise en ordre des forêts royales, définit une véritable politique forestière et laissa d'ailleurs son nom à une parcelle de la chênaie du Tronçais en Bourbonnais.
- Ses recommandations seront appliquées jusqu'en 1827, année du premier code forestier. Une gestion qui donna à la France ces environnements boisés et structurés que nous connaissons encore aujourd'hui.
- 1964, l'O.N.F. voit le jour.

Mais les incendies sont particulièrement meurtriers : en 1966, 50 000 hectares ont brûlé ; en 1990, 75 000 ; en 2003, 56 000.

Certaines irresponsabilités, mais surtout le désengagement de nombre de petits propriétaires forestiers coûtent chaque année à la France, et en particulier dans les régions méditerranéennes, quelques milliers d'hectares de forêts détruites par des incendies. Une forêt mal entretenue court des risques et fait courir des risques au voisinage. Si les incendies sont, pour la plupart, criminels, les négligences involontaires, mais néanmoins coupables, ou encore le non-respect des règles élémentaires d'entretien, laminent peu à peu nos espaces sauvages.

En prenant soin de notre environnement, nous prenons soin de nous-mêmes. Par ailleurs, avec le vent, les marées et autres ressources naturelles, le bois est une des énergies renouvelables retenues par l'A.D.E.M.E. (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), et apparaît, pour une part, comme une alternative sérieuse au fuel et au nucléaire.

Il y a 2 grandes familles d'arbres :

Les gymnospermes : Les graines nues sont portées sur des écailles ouvertes (pin, cèdre, cyprès, thuya, etc.).

Les angiospermes : Les graines sont enfermées dans un fruit (poirier, chêne, peuplier, charme, olivier, etc.).

Les quelque 250 espèces de la France métropolitaine et de la Corse, qui nous intéressent pour entretenir le feu de bois, sont réparties selon le modèle géographique des régions. (Voir à la fin du deuxième chapitre les régions où l'on peut trouver les essences que je préconise pour chaque recette.)

Pourquoi cuire au feu de bois ?

Pourquoi, à l'ère du micro-ondes et de la chaleur par induction, les barbecues et les cheminées connaissent-ils un tel engouement comme s'ils étaient des éléments indispensables à l'équilibre de la vie pratique des hommes ?

8 000 000 de familles possèdent un barbecue et la cheminée redevient l'élément essentiel (centre de vie) des salons et salles de séjour des résidences secondaires. Il y a 6 000 000 de cheminées en France et nous consommons 2 600 000 m³ de bois de chauffage.

Notre pays produit actuellement 60 000 tonnes de charbon de bois et en consomme quelque 100 000 tonnes ! 100 kg de bois donnent 30 kg de charbon.

ATTENTION !

Il faut savoir aussi que 50 % du charbon de bois produit vient des chutes de bois de charpentes et de menuiseries. Ce sont donc des bois traités chimiquement.

Cet attrait pour la flamme vive qui se donne en spectacle n'a rien d'étonnant. Nous recherchons auprès du feu de bois, inconsciemment, des valeurs ancestrales inscrites dans nos gènes.

... Si tout ce qui change lentement s'explique par la vie, tout ce qui change vite s'explique par le feu. Le feu est l'ultra-vivant. Le feu est intime et il est universel... Il monte des profondeurs de la substance et s'offre comme l'amour...

C'est par ces mots que le philosophe Gaston Bachelard entreprend de démontrer sa théorie sur l'homme, dépendant du feu, dans *La psychanalyse du feu*.

Ne trouvant rien de sérieux pour désavouer cette thèse, nous sommes bien obligés d'en accepter, par-delà la poésie, l'objectivité.

Je vais essayer de vous démontrer, ci-après, que la cuisine au feu de bois naturel offre des particularités intéressantes à propos des techniques de cuisson, de la souplesse exceptionnelle de la flamme et de la chaleur, ainsi que par ses valeurs olfactives qui interviendront dans la saveur des aliments cuisinés au feu de bois.

ATTENTION !

Avant de s'aventurer en forêt, il est recommandé de se renseigner, auprès des autochtones ou des services spécialisés locaux (syndicat d'initiative – mairie – office national des forêts – etc.), afin de savoir à qui appartiennent les parcelles de bois où vous allez pénétrer car il vous faudra impérativement leur autorisation avant toutes cueillettes ou ramassages (champignons, herbes et fleurs et bien évidemment bois à brûler).

Des loisirs organisés autour du bois !

► *Fagoter*

Lors d'une de vos promenades en forêt, essayez de reconnaître les essences et les variétés d'arbres que vous rencontrerez. Chaque espèce développe en brûlant des senteurs particulières, qui se conjugueront avec vos recettes. Il existe de merveilleux livres sur la flore forestière. Vous en trouverez quelques-uns dans la bibliographie en fin de volume.



L'identification est nécessaire pour une bonne application des conseils et recommandations que je vous indiquerai pour chaque recette.

Amassez brindilles, branchioles, sarments provenant de la taille des arbres ou des arbustes (ex : vignes) et faites-en de petits fagots réguliers et compacts. Leur volume doit être en fonction de leur emploi et de la taille de votre foyer. Essayez des mélanges en vous référant aux recettes des feux de bois que je préconise. N'attachez ces fagots qu'avec des matériaux naturels, lianes de ronces ou tiges de sarothamnes par exemple, ainsi, les valeurs olfactives ne seront pas dénaturées.

► *Scier*

Prenez toujours soin de couper vos bûches en fonction de la taille du foyer dont vous allez vous servir. Des bûches régulières sont plus faciles à ranger. Veillez surtout à ce que tous vos instruments



soient toujours parfaitement aiguisés. Dégagez la branche ou le tronc à scier avant d'entamer la coupe. La dimension de votre instrument de coupe doit être proportionnelle au diamètre du fût à couper. Vous devrez déterminer à l'avance l'endroit où vos branches ou l'arbre vont tomber.

► *Couper – Fendre*

Les billes de bois coupées en forêt sont souvent normalisées à un mètre. Une normalisation qui facilite la structure d'un stère.

Livrées chez vous, il faudra recouper ou refendre ces bûches, de manière à ce qu'elles puissent s'insérer dans le foyer. La scie circulaire est un bon outil à débi-

ter, mais extrêmement dangereux. C'est pourquoi il est impératif de suivre à la lettre les recommandations des constructeurs. La tronçonneuse est l'instrument le plus employé, mais elle est également très dangereuse. Il sera plus aisé alors de scier vos bûches sur un chevalet prévu à cet effet.

La bûche que vous allez refendre doit impérativement être posée sur une base plane. Enterrez pour cela une tranche de mélèze, dont le bois est imputrescible, de 60 cm de diamètre sur 50 cm d'épaisseur, en n'en laissant que 1/10^e dépasser du sol. Pour fendre, c'est une hache, appelée merlin, qui est la plus appropriée. Si le bois est trop dur vous pourrez vous servir de coins en acier et d'une masse. Après avoir pratiqué une petite incision à la hache dans le fût à refendre, enfoncez-y un coin en vous servant d'une masse. Deux coins sont souvent nécessaires. N'éclatez vos bûches qu'en respectant le sens des fibres du bois.





► *Tailler*

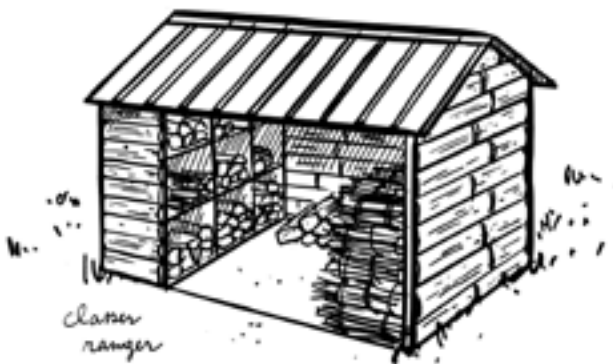
En ce qui concerne les petites branches, il sera plus pratique de les couper à la hachette, au cou-teau-scie ou au sécateur.

Pour recouper à la hache, enterrez pour 1/4 un tronc couché de 60 cm de diamètre. Du mélèze, toujours. Le fil de la lame de votre instrument s'émoussera, mais plus lentement.

► *Ranger et classer le bois*

Il existe une classification des essences par rapport à leur qualité. Elle est divisée en deux familles distinctes : les angiospermes et les gymnospermes. On les classe ensuite par leur densité, leur coefficient calorifique, leur capacité à générer de bonnes braises ou de bonnes flammes et à réduire en bon charbon.

Chacune de ces essences développe des senteurs ou des fragrances particulières (rameaux verts / bois secs) qui se mêleront plus ou moins puissamment à vos préparations culinaires. (Voir cette classification inédite dans le chapitre II.)



PAR EXEMPLE : Le nerprun, le charme, le chêne, le frêne, le hêtre avec le bouleau sont les champions calorifiques toutes catégories confondues, parmi les feuillus en France ; le mélèze et les pins, parmi les résineux.

Les éléments naturels d'allumage et d'alimentation du feu

ATTENTION !

Il convient de préciser que le papier imprimé est un mauvais agent d'allumage, car souvent les encres employées sont toxiques.

Pour nourrir le feu, on choisira pignes de pins, fagotins, fagots et fascines, rameaux feuillus verts et rameaux feuillus secs, herbes aromatiques, gerbes de pailles, brindilles, branchioles et bûchettes, bûches fendues et bûches rondes et même troncs entiers.

ATTENTION !

Là aussi, il est nécessaire d'apprendre à bien distinguer, pour les différencier, les essences alimentaires des essences toxiques.

Conservation

En ce qui concerne les essences denses, le séchage et la conservation ne devront pas être inférieurs à 18 mois et pourront dépasser plus de 30, voire 36 mois. Pour les essences plus légères, vous pourrez les utiliser à partir de 12 mois et les garder jusqu'à 24 mois.

Certaines essences peuvent être employées à demi-sèches ou carrément vertes ; leur combustion particulière du fait de leur verdeur développera des senteurs différentes qui donneront autant de personnalités à vos mets.

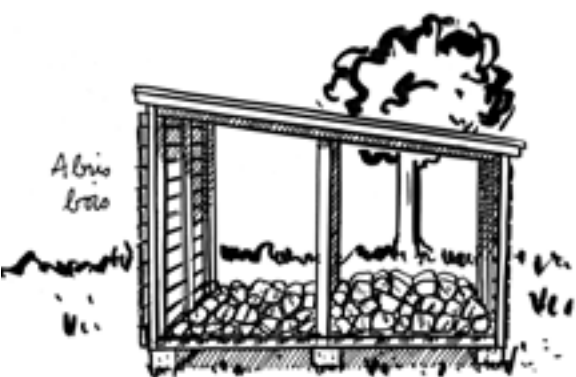
Vous apprécierez vos fagots et fagotins aux odeurs qu'ils dégagent, au fur et à mesure qu'ils sécheront.

En gérant sérieusement votre stock, comme s'il s'agissait de conserves alimentaires, vous aurez toujours un bois qui sera au maximum de ses possibilités.

► *La cave à bois*

Elle doit être construite dans le périmètre immédiat de la maison, facile d'accès, très aérée et étanche à la pluie. Vous y rangerez votre stock en prenant bien soin de séparer les bois d'allumage des bois de combustion, les feuillus des résineux, les rameaux secs des rameaux

verts, les fagots composés selon leurs qualités olfactives, et enfin les essences remarquables, choisies en fonction de leur capacité calorifique, résiduelle (braises, charbon) ou olfactive. Les dessins ci-contre vous montrent comment disposer votre cave à bois et monter des stères stables.



► *De quoi se compose le bois de chauffage ?*

45 % de celluloses, hémicelluloses, lignines ;

44 % d'oxygène ;

6 % d'hydrogène ;

1 % d'azote ;

4 % de résidus (cendres).

► *Quelle est la puissance calorifique du feu de bois ?*

Pointes de flamme 270 °C.

Cœur du foyer après 1/4 d'heure 720 °C.

Cœur de foyer après 1 heure 925 °C.

Jusqu'à 1 200 °C selon les essences

Les divers habitats du feu

► *Le feu sauvage*

En priorité, il faut se conformer à la législation qui régit les feux sauvages, écobuages, il convient d'installer tout d'abord le foyer à plusieurs centaines de mètres d'un espace à risque. Établissez ensuite un périmètre pare-feu (par exemple en remuant la terre tout autour de l'enceinte de pierres sèches qui cernera le foyer proprement dit). Cette enceinte sera en rapport avec l'ustensile de cuisson. Prévoyez une réserve d'eau suffisante à proximité, qui vous permettra de noyer vos braises, une fois la cuisson terminée. Des braises que vous recouvrirez de terre ou de sable avant d'abandonner les lieux.



► *La fosse à braises*

La fosse à braises est différente du feu sauvage car sa chaleur est concentrée dans un espace cloisonné ce qui produit plus d'énergie. Mais il faut respecter exactement les mêmes consignes (distance, périmètre pare-feu, eau à proximité, etc.) que pour le feu sauvage.



La fosse à braises est un foyer rudimentaire établi dans un trou creusé dans le sol, de généralement 60 cm de profondeur pour une longueur et une largeur en adéquation avec la pièce à cuire.

► *La cheminée de campagne*

Si vous devez construire votre cheminée dans une maison neuve, sachez que ce choix entraîne inévitablement des servitudes. Des avantages certes (spectacle du feu, chaleur souple, convivialité, cuisine à l'ancienne, odeurs de bois brûlé, etc.), mais aussi de nombreux inconvénients (noircissement, poussières, entretien annuel du conduit de cheminée, etc.). Sachez aussi qu'on ne construit pas une cheminée n'importe où dans la maison, pas plus qu'on ne décide de sa situation dans la pièce. Bien au contraire, sa place dans la maison sera déterminée en fonction du meilleur endroit pour que l'âtre puisse respirer !

Le feu dans la cheminée obéit à une mécanique universelle. La circulation de l'air froid qui descend et de l'air chaud qui monte !

Le bon échappement des fumées doit être en parfaite adéquation avec cette mécanique. Elle obéit également à une autre règle : le diamètre du conduit d'évacuation par rapport au volume de l'âtre, mais aussi au renouvellement permanent de l'oxygène autour du foyer. Vous devrez veiller à ce qu'une bonne circulation s'opère entre la source d'air froid et l'évacuation de l'air chaud. Cet équilibre est primordial.

Dans une pièce surchauffée par un chauffage central ou électrique, le feu dans la cheminée ne s'exprimerait que peu ou pas du tout. Si vous allumiez un feu dans une pièce plus froide que la température extérieure, il est presque certain que les fumées s'échapperaient dans la pièce.

Ne construisez jamais l'âtre en dessous du niveau du plancher de la pièce ; mais au contraire, légèrement relevé. Cette marche créera au ras du sol, sur toute la superficie de la pièce, une bonne réserve d'air froid. Il est aussi recommandé de ne pas installer votre cheminée sur une ligne entre deux ouvertures.

En ce qui concerne le conduit, il sera nécessaire de donner une inclinaison d'environ 20 à 30 % au premier tiers du conduit de la che-

minée qui concentrera un volume de chaleur dès l'allumage, un espace vite chaud qui favorisera le tirage en agissant comme un siphon.

La pose d'une trappe en fonte à l'entrée du conduit vertical régulera l'évacuation de l'air chaud et de la fumée dès les premières minutes après l'allumage, et dynamisera à votre gré le tirage et, par là, l'exploitation du feu.

La pression atmosphérique par temps froid ou trop chaud peut aussi influencer sur le bon fonctionnement de votre cheminée.

► *Le four à bois d'extérieur*

Après avoir construit un parallélépipède rectangle de 180 cm de côté pour une hauteur de 100 cm, en brique, en pierre ou en parpaing, coulez une chape de béton de 10 cm qui servira d'embase. Vous poserez dessus un plancher de briques réfractaires lisses, bâties avec du ciment réfractaire. Ce sera la base de votre four.

Dans du contre-plaqué de 0,5 cm d'épaisseur, découpez 4 moitiés d'ellipses de 42 cm de hauteur, pour 120 cm de base (diamètre). Puis 4 par 4 des demi-ellipses (dans le sens de la longueur) avec une réduction décroissante de 2 puis, 7, 10, 17, 25, 42 cm par fuseau ellipsoïdal. Ces demi-ellipses seront entaillées de 0,5 cm sur la moitié de leur hauteur et tous les 10 cm.



Deux fois 11 pièces en contre-plaqué, soit : 11 posées en parallèle entaillées depuis le plan vers le galbe, et 11 entrecroisées en perpendiculaire depuis le galbe vers le plan. En les imbriquant les unes dans les autres, on obtient un demi-volume ellipsoïdal de 120 cm de diamètre à la base, sur 42 cm de hauteur à son apogée. Vous remplirez alors les interstices avec du papier journal. Vous positionnerez ce volume sur le plan de briques réfractaires. On peut tout aussi bien monter un volume ellipsoïdal avec du sable et le recouvrir d'une carapace de plâtre.

Vous commencerez ensuite à monter une voûte également en briques réfractaires posées sur la tranche et bâties sur le plat. Les tranches touchant la carapace et positionnées en quinconce. Vous prendrez soin de laisser une ouverture de 70 cm de large sur 40 cm de haut au plein milieu, par rapport à l'axe de la voûte et calculée par rapport à l'embase. L'axe de la porte du four sera diamétralement opposé au vent dominant de la région où vous habitez. L'ensemble sera recouvert de sable puis inclus dans une double paroi de pierres.

Au niveau et au-dessus de l'ouverture du four, vous laisserez un passage dans le chapeau, pour le conduit des fumées. Car les fumées d'un four s'échappent toujours par la porte. Couvrir d'une manière étanche l'ensemble du four en prévoyant un auvent à votre taille, au-dessus de l'accès au four.

La porte de celui-ci sera en fonte ou en tôle d'une épaisseur relative, avec des trous à oreillettes réglables favorisant la ventilation. On pourra intégrer dans le bâti un système de palpeur thermométrique qui indiquera le niveau de chaleur du four. Une fois les joints parfaitement secs, videz le four en mettant le feu ou en évacuant le sable.

► *Le four à bois d'intérieur*

Même chose que pour le précédent, sauf que la double paroi de pierre pourra être simple et le raccordement de l'évacuateur des fumées sera inclus dans un conduit de cheminée particulier au four.

ATTENTION !

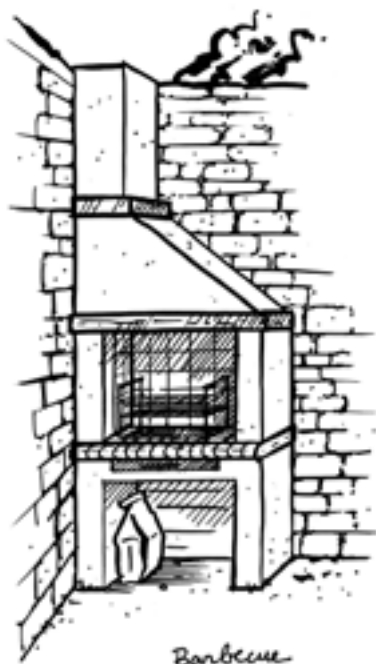
Ne jamais raccorder deux conduits d'extraction de fumée entre eux. Il est recommandé d'ajouter dans le conduit une trappe de régulation du tirage et une hotte aspirante au-dessus de la porte du four.

► *Le barbecue*

Le barbecue le plus efficace est celui qui est construit foyer abrité avec conduit de cheminée. Il est généralement équipé d'une grille réglable, d'un tournebroche et d'un tiroir cendrier. L'axe d'ouverture sera toujours diamétralement opposé au vent dominant.

► *Le grillardin*

À plat, bâti en pierres ou en briques réfractaires avec une fosse à braises et une grille en fonte inscrite par rapport à la surface du foyer. Les autres grillardins sont en vente dans le commerce, faits de métal (fer ou fonte) de toutes formes et, le plus souvent, mobiles. Vous pourrez, pour peu que vous soyez bricoleur, suivant ces exemples, fabriquer vous-même et assez facilement cet appareil.



Barbecue



grillardin

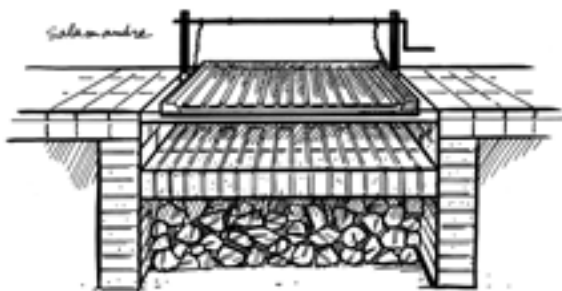
► *Le brasero d'intérieur*

C'est un grillardin à plat, comme celui défini ci-contre et intégré dans une cuisine, sous la hotte aspirante du plan de cuisson de préférence.



► *La salamandre*

C'est aussi une sorte de grillardin avec une plaque en fonte lisse ou une plaque à griller rainurée, et articulée de



façon à pouvoir approvisionner de braises le foyer en forme de fosse, bâti de briques réfractaires. Il est primordial qu'elle fonctionne au bois pour la souplesse d'utilisation de sa chaleur.

► *La cuisinière à bois*

C'est par une étude approfondie de son placement dans la pièce que vous obtiendrez le meilleur de votre cuisinière à bois.



Gardez 1,50 m de tuyau apparent ; inséré verticalement à la sortie de la cuisinière, il sera emmanché d'un coude, dont l'angle ouvert (135 °) donnera une légère pente à un second tuyau de 1 m au moins, apparent égale-

ment, qui sera introduit dans une ouverture munie d'un joint conique étanche, dans le conduit de la cheminée. Ce bout de tuyau sera coupé en biais, le sifflet positionné vers le bas.

ATTENTION !

Toutes les recettes élaborées en feu de plein air (certaines autres élaborées sur une cuisinière) pourront être réalisées directement sur la grille du barbecue ou sur le grillardin. On composera son bûcher de la même façon et l'on utilisera les mêmes ustensiles. La cuve du barbecue ou du grillardin se prête facilement à cette manœuvre.

L'art et les manières de monter vos bûchers

► *Faisceau assis*

Les pignes d'allumage sont au centre du foyer, les brindilles et branchioles sont installées en parapluie et forme un rond. Les bûches seront ajoutées par-dessus, toujours en rond. On obtient des flammes basses et bien dispersées sous le trépied supportant des ustensiles à cuire pas très haut.



► *Faisceau debout*

On applique la même disposition que pour le faisceau assis, sauf que les bois de feu seront installés debout, comme un faisceau de fusils. Cette forme donne des flammes fusantes, hautes et parfaitement centrées sous le trépied supportant les marmites et autres chaudrons.





► *Chevron simple*

Les pignes d'allumage sont au nord du foyer, les brindilles et branchioles sont installées en croix désaxées vers le haut. Les bûches seront ajoutées de la même façon. On obtient une concentration calori-

fique qui convient très bien pour des cuissons en faitout, pour mijoter par exemple, et durant lesquelles il faut tourner la préparation.



► *Chevron double*

Les pignes d'allumage sont au nord du foyer, les brindilles et branchioles sont installées en croix désaxées vers le haut. Les bûches seront ajoutées de la même façon.

C'est la même construction que le chevron simple mais avec le double de bûches. On obtient une concentration calorifique désordonnée et beaucoup plus puissante que la précédente, qui convient très bien à des cuissons rotatives, pour rôtir par exemple.



► *Épi croisé*

Les pignes d'allumage sont alignées au centre du foyer, les brindilles et les branchioles sont posées en épi et croisées avec les bûchettes et bûches ajoutées par-dessus. On obtient un brasier long adapté aux cuissons de viande en broche ou de poissons en saumonière.

► *Cheval de frise*

Les pignes d'allumage sont alignées devant une bûche longue sur laquelle on disposera, dans la perpendiculaire, les brindilles et les branchioles. Les bûchettes et les bûches viendront s'ajouter par-dessus dans la même formation. On obtient une source de chaleur longue et désaxée, qui convient au rôti à cuire rapidement.



► *Herse croisée*

Les pignes d'allumage sont alignés au centre du foyer, les brindilles et les branchioles sont posées en épi et croisées avec les bûchettes et bûches ajoutées par-dessus.

On obtient un brasier long adapté aux cuissons de viande en broche ou sous une saumonière.

Cette construction génère d'assez bonnes braises pour des cuissons plus longues.



► *Concert*

Les pignes d'allumage sont au centre du foyer, les brindilles et les branchioles sont installées en parapluie et forment un cercle. Les bûches seront ajoutées par-dessus, toujours en cercle, en prenant



bien soin de laisser un puits au plein cœur du brasier. On obtient des flammes basses, très actives et bien dispersées sur le pourtour des marmites. C'est une méthode pour éviter de brûler les fonds de marmites, lors de cuissons longues.



► *Guéridon*

Les pignes d'allumage sont disposées à l'intérieur d'un triangle serré, formé par trois belles bûches croisées à leurs extrémités. Les brindilles et les branchioles viendront s'entrecroiser par-dessus,

puis de nouveau des bûchettes et des bûches. On obtient un brasier compact qui formera des braises intéressantes, rapides.



► *Isba*

Les pignes d'allumage sont disposées à l'intérieur d'un carré large, formé par quatre belles bûches croisées. Les brindilles et les branchioles s'entrecroiseront dans ce puits plat. On obtient générale-

ment une chaleur diffuse en périphérie, parce que très aérée, convenant bien aux cuissons longues et mijotées.

► *Château fort ou double isba*

Les pignes d'allumage sont disposées à l'intérieur d'un carré large, formé par quatre belles bûches croisées. Les brindilles et les branchioles s'entrecroiseront dans ce puits, puis de nouveau des bûchettes et des bûches à hauteur de trois étages. On obtient un brasier flamboyant convenant bien à des cuissons qui réclament beaucoup de

flammes et de chaleur. Ce brasier formera de bonnes braises exploitables lors de grosses pièces de viandes à rôtir longuement. Des viandes blanches, par exemple.

► *Pyramide*

Les pignes d'allumage sont disposées en ligne et cernées au nord et au sud par deux bûches mises en parallèle. Une troisième bûche viendra se poser dans l'espace empêchant les flammes de s'exprimer. C'est un brasier étouffé qui convient très bien aux cuissons douces décentrées par rapport au cœur du foyer (pour un gâteau à la broche, par exemple). On peut aussi composer cet échafaudage avec 5 ou 6 bûches.



Les différents ustensiles utiles autour de la cheminée

► *Le pique-feu ou tisonnier*

Il s'agit d'un instrument tout à fait simple, généralement une tige en fer d'1 cm de diamètre ayant une pointe tordue à une extrémité et l'autre extrémité recourbée ou munie d'un manche. Il est surtout utile pour disperser les braises et les étaler ; ou encore, donner de l'oxygène au foyer, en décalant une bûche.

► *Le soufflet*

Il s'agit d'un instrument en cuir souple, en accordéon, en forme d'outre, rigidifié par deux planchettes, qu'on écarte pour pomper l'air et qui en les comprimant le chasse violemment par un bec. En aérant le foyer, il active les flammes.

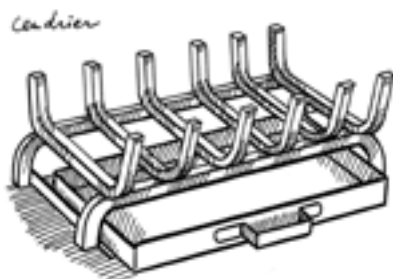


► *Le bouffadou ou Bufador*

Appareil rustique servant à souffler sur les tisons avec la bouche tout en restant loin du foyer. (En principe, un mètre.) Généralement taillé à la main dans une branche de hêtre, dont on a évidé le cœur en retirant l'obier. Vient de l'occitan bufar = bouffer, souffler !

► *Les chenets*

Généralement en fonte, ils vont par paire ; ils représentent souvent une sculpture rupestre. On y pose les bûches. Éloignés du sol de 3 à 5 cm, ils laissent passer l'air sous le foyer, et empêchent surtout les bûches de rouler hors de la cheminée.



► *Le cendrier*

Il s'agit d'un réservoir, en forme de tiroir, que l'on glisse sous la grille devant le brasier. Pratique pour récupérer les cendres.

► *La pince à bois*

Instrument en acier élastique, elle est composée de deux tiges d'acier de 0,8 cm de diamètre, aplaties aux extrémités et reliées entre elles par un plat courbe en forme de U qui a l'effet d'un ressort. Elle sert à déplacer les bûches et tisons du foyer.



► *Le panier à bois*

Il est en osier tressé à plat, formant deux ridelles prolongées d'une forte anse. Il sert à transporter les bûches.



► *La pelle à cendres*

Comme son nom l'indique il s'agit d'une pelle servant à récupérer les cendres.



► *La raclette et brosse de fer*

La lame efficace de la raclette est parfaite pour décoller les graisses brûlées. Un brossage vigoureux avec une brosse est recommandé après avoir flambé la grille.

Les différents ustensiles pour cuisiner au feu de bois



► *Le trépied*

Il s'agit d'un cercle de fonte posé sur trois pieds. Pour réguler les cuissons, il est utile d'en posséder 4. Le demi-héron monté sur des pieds de 15 cm – le héron de 30 cm – le double héron de 45 cm et le grand héron de 60 cm. Selon la nécessité vous pourrez éloigner ou rapprocher du feu votre mets en cuisson. Généralement, on installe le trépied à cheval et en ligne sur le brasier, qui est, lui, disposé en cheval de frise ou en chevron croisé.



► *La crémaillère à potence*

Il s'agit d'une grosse chaîne munie d'un crochet que l'on suspend à une barre en acier fixée en travers du conduit de la cheminée, sous le manteau. Cette chaîne pend et se dédouble autour d'un gros anneau (parfois deux) dont les extrémités sont elles aussi munies de crochets, disposés à différentes hauteurs. On y suspend des chaudrons à anse que l'on pourra déplacer à la verticale au-dessus du foyer et régler ainsi l'intensité de la chaleur.

Autres ustensiles qu'il est bon d'avoir :

- Le tournebroche mécanique (Horlogerie à ressort ou électrique) ou le tournebroche à main
- Le gril à claire-voie
- Le gril plein en fonte ondulée
- Le brasero vertical
- Le capucin
- La pierre à griller
- Le bain-marie
- La lèche-frite
- La pelle de boulanger
- Les louches
- Le pique-rôt
- Les spatules
- Le chaudron en fonte (joufflu)
- Le confiturier en cuivre
- Les marmites et faitouts
- Les cocottes en fonte
- Les sauteuses et légumes
- La poêle à griller les châtaignes
- Les poêles
- Les poêlons
- La saumonière (poissonnière)
- Les terrines
- Les moules à gâteau
- Les plats à gratin



